CE

Bartscher

„IMBISS I“

A150107

„IMBISS II“

A150207

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

1. Allgemeines 2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3
2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
3. Transport, Verpackung und Lagerung 6
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6
3.4 Lieferumfang 7
4. Technische Daten 7
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 8
5. Installation und Bedienung 9
5.1 Sicherheitshinweise 9
5.2 Aufstellen und Anschließen 10
5.3 Bedienung 11
6. Reinigung und Wartung 14
6.1 Sicherheitshinweise 14
6.2 Reinigung 14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15
7. Mögliche Funktionsstörungen 15
8. Entsorgung 16

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120
Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist **nur zum Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf **nicht** verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.

! ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.
Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildung auf Seite 7):

A150107

1 Grundgerät mit Frittierölbehälter und Fettablasshahn
1 Deckel
1 Frittierkorb
1 Schaltkasten mit Heizelement
1 Abdeckung für Heizelement

A150207

1 Grundgerät mit 2 Frittierölbehältern und 2 Fettablasshähnen
2 Deckel
2 Frittierkörbe
2 Schaltkästen mit Heizelement
2 Abdeckungen für Heizelement

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4. Technische Daten

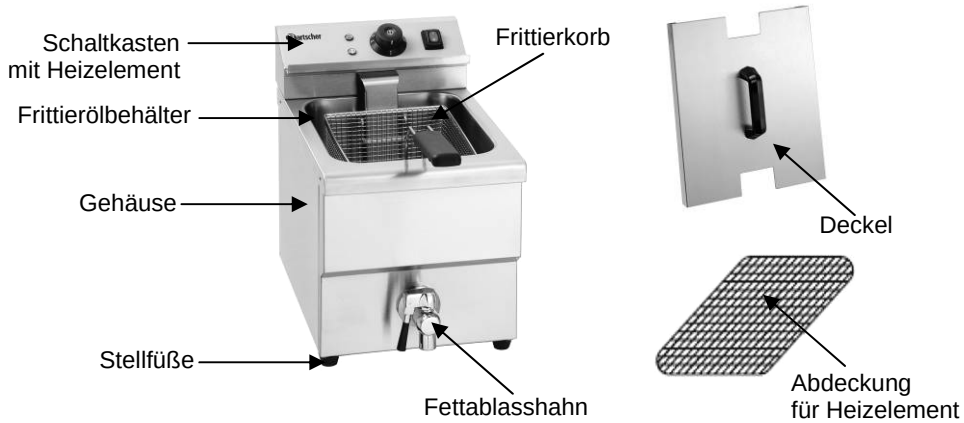
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektro-Fritteuse mit Fettablasshahn	
	Einzelfritteuse „IMBISS I“	**Doppelfritteuse „IMBISS II“**
Art.-Nr.:	**A150107**	**A150207**
Material	Gehause, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl	
Anschlusswert:	230 V~ 50 Hz	
Leistung:	3,25 kW	2 x 3,25 W
Anzahl Ölbehälter:	1	2
Max. Füllmenge Ölbehälter:	8 Liter	2 x 8 Liter
Anzahl Frittierkörbe:	1	2
Einstellbereich Öltemperatur:	50 °C- 190 °C	
Abmessungen:	B 290 x T 550 x H 410 mm	B 580 x T 550 x H 410 mm
Gewicht:	10,0 kg	22,0 kg

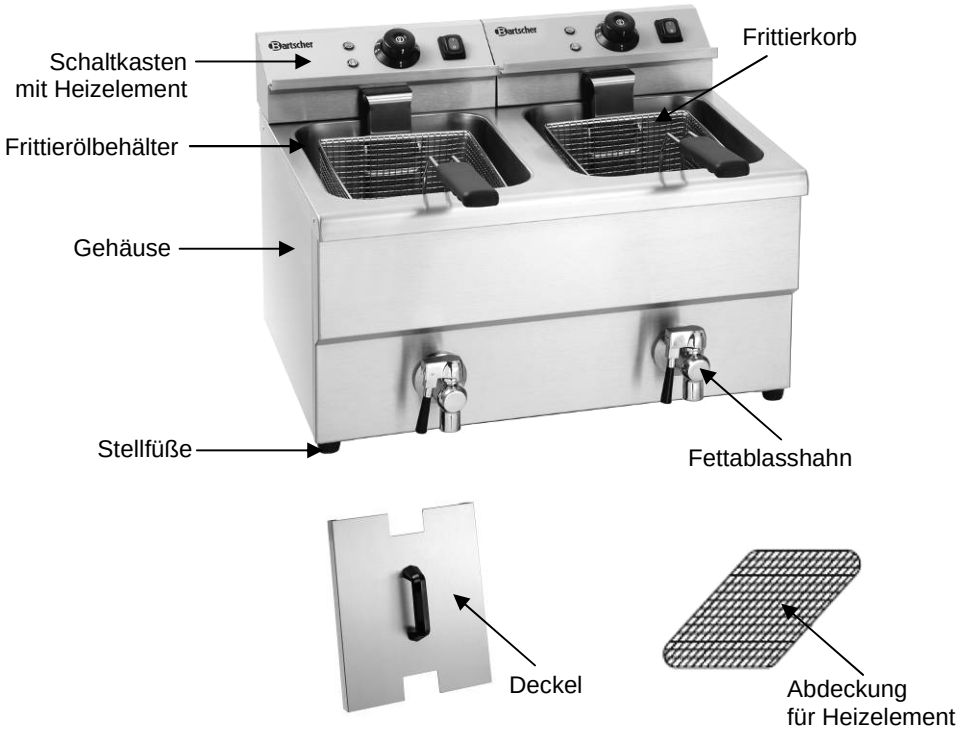
Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

A150107



A150207



5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Während des Gerätebetriebes müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Öls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

HINWEIS!

Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Öls beim Frittieren.

- Kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Öl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Öl noch heiß ist. Öl erst abkühlen lassen. **Verletzungsgefahr! Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!**

5.2 Aufstellen und Anschließen

ACHTUNG!
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachbetrieb installiert werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.
- Deckel abnehmen, Korb, Griff und anderes Zubehör aus dem Gerät nehmen.
- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein **„Klick“** Geräusch hören) vom Gerät abnehmen.
- Deckel, Frittierölbehälter, Frittierkorb, Abdeckung für Heizelement und Gehäuse mit einem milden Spülmittel reinigen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. Das Gerät gründlich trocknen!

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

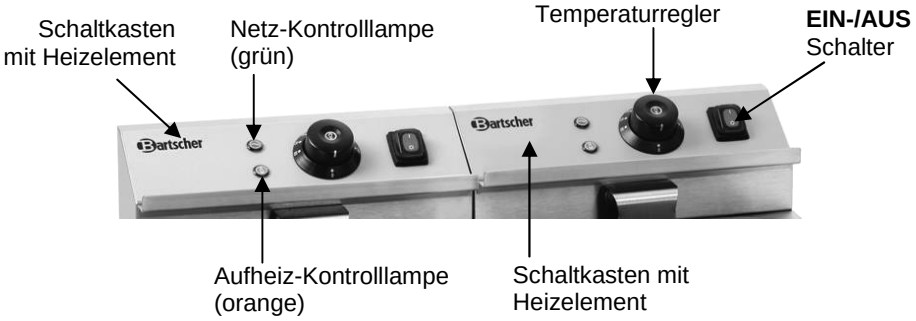
- Für die Doppelfritteuse sind zwei getrennte Steckdosen erforderlich.
- Jeder Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

ACHTUNG!

Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.

- Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Ölbehälters aufsetzen, bis ein **„Klick“** Geräusch zu hören ist. Die beiden Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens müssen in den Bohrungen des Ölbehälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.



- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler in „0-Stellung“).
- Vor dem Einfüllen von Öl in den Ölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Ölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Der Fettablasshahn muss geschlossen und verriegelt (Handgriff nach unten abgesenkt) sein.
- Frittieröl vorsichtig in den Ölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen **„MIN“** und **„MAX“-** Markierung im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Behälters.

ACHTUNG!

Gerät niemals betreiben, wenn kein Frittieröl im Ölbehälter ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“- Markierung im Ölbehälter liegt.

WARNUNG!

Brandgefahr! Bei einem Ölspiegel unterhalb der MIN-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Ölbrandes.

Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Öl überlaufen.

ACHTUNG!

Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen!

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.

- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen und umweltgerecht entsorgen. Zum Ablassen Handgriff des Fettablasshahns anheben und nach vorn schwenken.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät mittels **EIN-/AUS**-Schalter ein. Die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf gewünschte Temperatur (50 ℃- 190 ℃) einstellen.
- Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Ölbehälter fällt, heizt das Gerät wieder auf und die orange Aufheiz-kontrolllampe leuchtet wieder auf.

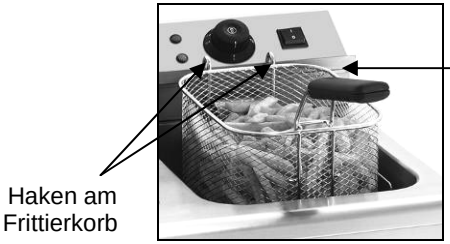
WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Öl im Ölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Öl entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!
Temperaturregler in die „0“- Position bringen und das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem feststehendem Griff und zwei Haken ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken. Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig anheben, mit den Haken an der Schiene des Schaltkastens einhängen und abtropfen lassen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

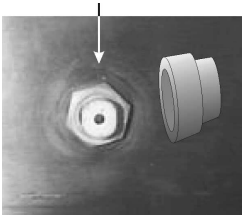
Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Ölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Ölbehälter oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, so schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

  Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungs-Schutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste an der Rückseite des Gerätes gedrückt wird.

  Hierzu das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.

  Dann den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

- Modell 8 Liter Einzel-Fritteuse / 2 x 8 Liter Doppel-Fritteuse **0,9 kg** pro Becken

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Das Heizelement und die Schutzabdeckung können einfach aus dem Ölbehälter genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Ölbehälter abnimmt. So lassen sich Heizelement, Schutzabdeckung und Ölbehälter einfach reinigen.
- Das Öl nach dem Abkühlen durch Öffnen des Fettablasshahns vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.

ACHTUNG!

Schaltkasten (Bedienkonsole) nicht nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!

- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Fritteuse mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich trocknen. Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	• Stecker nicht richtig eingesteckt	• Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	• Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt	• Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren
	• Überhitzungsschutz hat ausgelöst	• **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken
	• Kein Kontakt im Mikroschalter	• Händler kontaktieren
	• Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt	• Händler kontaktieren
Orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet und Temperatur steigt nicht.	• Kontakt zum Heizelement unterbrochen	• Händler kontaktieren
	• Heizelement defekt	• Händler kontaktieren
Grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet orange Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	• Eingestellte Temperatur ist erreicht	• Funktion mit geänderter Temperatureinstellung prüfen
	• Temperaturregler defekt	• Händler kontaktieren
	• Kontrolllampe defekt	• Händler kontaktieren

Problem	Ursache	Behebung
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr.	• Überhitzungsschutz wurde aktiviert	• **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Altöl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)